

Die Dempmaschin war unser UFO



September 2020

Folge 148

Die Fantasie der Kinder kennt keine Grenzen, wenn sie eine solche Maschine sehen. Kam Ernst Weber aus Heuchelheim mit diesem Wunderding nach Großen-Buseck, gab es für uns Kinder kein Halten mehr.



Die Tiere wurden mit heimischen Produkten gefüttert. Schweine erhielten sogar Pellkartoffeln. Dafür war die „Dempmaschin“ nötig.



Das Prinzip kennt jede Hausfrau, die mit einem Schnellkochtopf arbeitet. Es wird Energie gespart, weil durch den Druck im geschlossenen Topf die Speisen bei höheren Temperaturen und dadurch schneller garen als in einem normalen Kochtopf.

Ernst Weber steht hier neben seinen „Schnellkochtopfen“. Er erklärte mir, dass die moderne „Dempmaschin“ der sechziger Jahre die Kartoffeln als Püree ausspuckt, das sich im Silo leichter verdichten lässt. Wir Kinder durften noch beim Schuster-Dienchen mit Gummistiefeln im Silo herumhüpfen, was warme Füße machte.

Heute lohnt sich der Aufwand mit der „Dempmaschin“ nicht mehr. Freiwillig begeben sich Bauern mit ihrer Schweinezucht in die „Leibeigenschaft“ mafioser Wurstfabrikanten und verdienen weniger als zehn Euro an der Mast eines Schweines. Erst so wird das Billigfleisch mit Billigung des Bauernverbandes und der Bundeslandwirtschaftsministerin „lächelnd“ ermöglicht.



Wir setzten die Kartoffeln, hackten das Unkraut drumherum aus, sammelten die Kartoffelkäfer ab und ernteten die Knollen mit dem „Koarscht“, einer Hacke mit zwei Zinken. Waren die Kartoffeln dann sicher im Keller, hatten wir keine Angst vor Hunger im Winter.



Der Kartoffelroder war schon eine große Erleichterung beim Kartoffelausmachen. Er wird von Kühen oder Pferden gezogen. Die Eisenräder setzen das Getriebe in Gang. Die Gabeln greifen in den Boden und werfen die Kartoffeln heraus.



Jetzt müssen die Kartoffeln nur noch aufgelesen werden.



Mit der großen Maschine geht es rückschonender. Links steht Erhard Schepp, neben dem ich jahrelang im Orchester saß, rechts Loni Schepp, die Patentante meiner Frau Hanni.



Der Klimawandel begünstigt die Schädlinge wie den Kartoffelkäfer. Kartoffeln reagieren auf Wärme. Ein Gen schaltet das Wachstum bei 29 Grad C ab. Die Kartoffel bildet dann mehr Blätter und investiert nicht mehr in die Knollen.



Traurig sehen sie aus, die Kartoffelpflanzen in unserem Garten. Da nützt auch der Regen jetzt nichts mehr, es war viel zu lange trocken. Die Blätter sind zu früh abgestorben und konnten daher die Knollen nicht ausreichend ernähren.



Es gibt zwar einige „normale“ Kartoffeln, die meisten sind jedoch klein geblieben. Früher hätte man sie in den „Wutze-Eimer“ geworfen.

Kam am Vormittag die Zeit zum Kochen, ging meine Oma in den Keller zu dem großen Gestell und holte ein Eimerchen Kartoffeln. Dann überlegte sie, was sie kochen wollte. Kartoffeln gehörten zu jedem Gericht selbstverständlich dazu.



Hanni kocht hier in unserer neuen Dachwohnung 1981 erstmals Eintopf. Ich wunderte mich, was da alles hineinkam und was alles in den Schnellkochtopf passte. Natürlich waren auch Kartoffeln dabei.

In Deutschland ist der Kartoffelverbrauch pro Person und Jahr auf 50 Kilogramm gesunken. In den 1950-er Jahren lag er dreimal so hoch. Umgekehrt ist es beim Fleischkonsum. Er war in den 1950-er Jahren 37 Kilogramm und liegt heute bei 60 Kilogramm, also höher als der Kartoffelkonsum.